

Dans mon assiette il y a ...



Recette du chef



Issu de l'agriculture biologique



Viande origine France



MSC : pêche durable



Bleu Blanc Cœur



Origine France garantie



Appellation d'origine Contrôlée



Circuit court origine France



Label Rouge



Certification Environnementale
Niveau 2



Ville de Montmorency

Menu du 6 au 10 juillet 2026



Lundi

Pastèque BIO



Sauté de bœuf BIO sauce au miel



Boulettes de lentilles et sarrasin sauce tomate



Haricots verts persillés BIO



Semoule BIO



Brie



Gâteau aux pommes et crème anglaise



Lait chocolat

Pain et beurre

Fruit de saison

Mardi

Végétarien

Betteraves vinaigrette
échalotes



Hachis végétarien de pois
féverolles BIO



Salade verte vinaigrette



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Pain et confiture de fraise

Fromage blanc aromatisé

Mercredi

Feuilleté chèvre miel



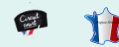
Filet de poisson pané MSC et
citron



Courgettes BIO à la
provençale



Pommes de terre vapeur



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Lait nature

Cake marbré maison

Compote de pomme fraise

Jeudi



Gaspacho de tomates BIO au
basilic



Paëlla

(pilon de poulet BIO, chorizo, ail,
épices paella)



Paëlla de la mer

(colin, lamelle d'encornet, épices
paella poisson)



Riz BIO Paëlla

(riz BIO, petits pois, poivrons, oignons)



Mont cadí

Melon BIO d'Espagne



Jus d'orange

Pain au chocolat

Yaourt aromatisé

Vendredi

Salade verte et croûtons
vinaigrette



Rôti de porc LR BBC et
mayonnaise



Œufs durs et mayonnaise



Salade de penne BIO au pesto
(Pennes BIO, pesto, mozzarella,
tomates, olives noires)



Yaourt aromatisé BIO



Cône vanille

Pain

Gouda

Fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de Montmorency

Menu du 13 au 17 juillet 2026



Lundi

Melon BIO



Rôti de veau sauce Normande



Pavé végétarien épinards
emmental sauce crème
champignons



Brocolis



Pommes de terre persillées



Saint Paulin



Mousse au chocolat au lait



Lait nature

Pain et confiture d'abricot

Fruit de saison

Mardi

Férié

Mercredi

Salade de pâtes BIO au surimi



Filet de lieu MSC sauce
brunoise



Ratatouille BIO



Riz BIO



Carré de l'Est



Fruit de saison BIO



Jus multifruit

Pain et pâte à tartiner

Petit suisse nature et sucre



Etats-Unis

Jeudi

Burger party

(Steak haché BIO, tomates BIO,
salade iceberg, cheddar)



Fish burger party

(Filet de poissons pané MSC, tomates
BIO, salade iceberg, cheddar)



Frites et ketchup



Cheddar

Brownies



Pain

Mimolette

Fruit de saison

Vendredi

Pastèque BIO *Végétarien*



Bolognaise de lentilles
(Lentilles, carottes BIO, sauce tomate)



Pennes BIO et emmental râpé



Fromage blanc nature et sucre

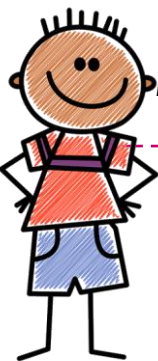


Pot de glace vanille chocolat

Lait chocolat

Cake nature maison

Compote de pomme



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Montmorency

Menu du 20 au 24 juillet 2026



Lundi

Melon BIO



Marmite de dorade sébaste
sauce crème



Purée de courgettes BIO



Tomme blanche



Crème dessert vanille



Lait nature
Pain et confiture de fraise
Fruit de saison

Mardi

Concombres BIO sauce
vinaigrette



Rôti de bœuf et sauce tartare



Pané végétarien emmental
épinards

Haricots beurres persillés



Semoule BIO



Emmental



Flan pâtissier

Jus d'ananas
Pain et beurre
Petit suisse nature et sucre

Mercredi



Piémontaise sans viande
(Pommes de terre, tomates,
mayonnaise, œufs durs, sauce salade)



Omelette



Carottes BIO aux épices



Blé BIO



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison



Jus d'orange
Croissant
Fromage blanc aromatisé

Jeudi

Saucisson à l'ail et cornichon



Roulade de volaille et
cornichon



Thon mayonnaise

Gratin de macaronnis BIO au
saumon ASC



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



Pain
Samos
Compote de pomme poire

Menu pizza
Vendredi



Salade verte et maïs
vinaigrette



Pizza aux lardons de volaille



Pizza aux 3 fromages



Petit suisse aromatisé



Cône chocolat

Lait nature
Cake au citron maison
Fruit de saison

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Montmorency

Menu du 27 au 31 juillet 2026



Menu oriental

Lundi

Melon BIO



Couscous

(Merguez, sauce aux épices
couscous)



Couscous végétarien
(Boulettes sarrasin et lentilles)



Semoule BIO



Légumes couscous



Petit suisse nature et miel



Fruit de saison



Pain

Vache qui rit

compote de pomme banane



Mardi

Salade verte et croûtons
vinaigrette



Marmite d'Eglefin MSC



Coquillettes BIO et fromage
râpé



Brocolis



Emmental



Bounty maison



Lait nature

Pain et beurre

Fruit de saison

Mercredi

Maïs vinaigrette



Rôti de veau et mayonnaise



Omelette



Ratatouille BIO



Blé BIO



Camembert



Fruit de saison



Jus d'orange

Pain et barre de chocolat

Petit suisse aromatisé

Jeudi

Betteraves vinaigrette
échalotes



Cordon bleu



Filet de poisson pané MSC



Purée de pommes de terre



Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Jus de pomme

Cake maison à la fleur d'oranger

Yaourt nature et sucre

Vendredi *Végétarien*

Tomates BIO et mozzarella
vinaigrette



Quiche courgettes BIO et
chèvre



Salade verte vinaigrette



Yaourt aromatisé BIO



Mister freeze

Lait chocolat

Pain et confiture

Fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

Ville de Montmorency

Menu du 3 au 7 août 2026



Lundi

Tzatziki de concombres BIO



Rôti de bœuf HVE sauce
barbecue



Pavé de poireaux sarrasin
sauce barbecue

Salade de penne BIO
(Penne BIO, tomates BIO, ciboulette,
sauce salade)



Samos

Pot de glace vanille fraise

Lait nature
Madeleines
Fruit de saison

Mardi

Pastèque BIO



Brandade de saumon ASC



Salade verte



Fromage blanc nature et sucre



Cocktail de fruit au sirop

Jus de pomme
Croissant
Yaourt aromatisé

Mercredi

Taboulé BIO



Sauté de poulet BIO sauce
crème ciboulette



Filet de colin MSC sauce crème
ciboulette



Haricots verts persillés



Boulghour BIO

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison BIO



Grenadine
Pain et barre de chocolat
Petit suisse nature et sucre

Jeudi



Œuf dur et mayonnaise



Macaronis BIO and cheese
crème de courgettes et basilic



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison



Pain
Mimolette
Compote de pomme

Vendredi

Tomates BIO vinaigrette et fêta



Poisson pané MSC et citron



Petits pois carottes



Carré de l'est



Crème dessert vanille



Lait nature
Cake maison marbré
Fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Montmorency

Menu du 10 au 14 août 2026



Lundi

Salade de penne BIO au pesto
(Penne BIO, pesto, mozzarella, tomates, olives noires)



Filet de colin MSC sauce oseille



Poêlée estivale BIO
(Carottes BIO, aubergine BIO et haricots verts)



Pommes de terre vapeur



Munster AOP



Fruit de saison



Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Compote de pomme

Mardi

Végétarien

Betteraves vinaigrette
échalotes



Omelette



Ratatouille BIO



Semoule BIO



Brie



Fruit de saison BIO



Jus d'orange

Cake maison à la fleur d'oranger

Fromage blanc nature et sucre

Mercredi

Salade Grecque BIO
(Concombres BIO, tomates, olives noires, féta, huile d'olive, herbe de Provence)



Sauté de veau sauce curry et fromage blanc



Boulettes de lentilles et sarrasin
sauce tomate



Carottes BIO fondantes



Riz BIO



Fromage blanc aromatisé



Compote de pomme fraise



Pain

Samos

Fruit de saison

Menu Hot dog



Jeudi

Hot dog
(Saucisse de volaille, salade iceberg et cheddar)

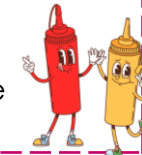


Hot dog veggie
(Saucisse de veggie, salade iceberg et cheddar)



Potatoes et mayonnaise

Cône vanille



Jus multivitamines

Pain et confiture de fraise

Yaourt aromatisé

Vendredi

Melon BIO



Cordon bleu



Croq fromage

Purée de courgettes BIO



Yaourt nature BIO et sucre



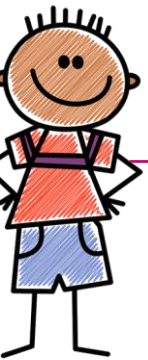
Gâteau au chocolat et crème anglaise



Lait nature

Pain et beurre

fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



QUADRATURE RESTAURATION

Ville de Montmorency

Menu du 17 au 21 août 2026



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade verte et croûtons
vinaigrette



Dahl de lentilles

(Lentilles, patate douce, carottes BIO, oignons, lait de coco, curry, cannelle)



Riz BIO



Yaourt nature BIO et sucre



Fruit de saison BIO



Lait chocolat

Gâteau nature maison

Compote de pomme poire

Feuilleté camembert



Filet de lieu MSC sauce curry



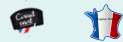
Courgettes BIO persillées



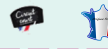
Boulghour BIO



Petit suisse nature et sucre



Fruit de saison



Pain

Saint Paulin

Jus de pomme

Thon mayonnaise



Rôti de veau sauce moutarde



Boulettes de lentilles sarrasin
sauce moutarde



Purée de brocolis



Emmental



Fruit de saison



Lait nature

Pain au chocolat

Compote de pomme fraise

Pastèque BIO



Bolognaise de bœuf BIO



Bolognaise pois féveroles BIO



Macaronis BIO et emmental
râpé



Vache qui rit



Bâtonnet chocolat

Petit suisse aromatisé

Pain et beurre

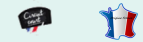
fruit de saison

Tomates BIO et maïs vinaigrette



Calamar à la romaine et citron

Pommes de terre



Haricots verts persillés



Petit moulé



Mousse au chocolat au lait



Jus d'ananas

Pain et confiture d'abricot

Yaourt aromatisé

Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.



Ville de Montmorency

Menu du 24 au 28 août 2026



Lundi



Macédoine mayonnaise

Hachis végétarien de lentilles

Salade verte vinaigrette

Fromage blanc nature et sucre

Fruit de saison

Jus de raisin

Pain et beurre

Yaourt aromatisé

Mardi

Melon BIO

Sauté de bœuf RAV à la provençale

Filet de colin MSC sauce marengo

Purée de carottes BIO

Camembert

Mister freeze

Lait nature

Pain et pâte à tartiner

Fruit de saison

Mercredi

Tomates BIO mozzarella vinaigrette

Jambon de porc LR

Omelette

Coquillettes BIO et fromage râpé

Petit suisse nature et sucre

Gâteau noix de coco

Emmental

Pain

Compote de pomme

Jeudi

Salade de blé BIO

Escalope viennoise et sauce tomate

Croq fromage

Haricots beurres

Riz BIO

Saint Nectaire AOP

Fruit de saison

Grenadine

Croissant

Fromage blanc aromatisé

Vendredi

Saucisson à l'ail et cornichons

Roulade de volaille et cornichons

Terrine de légumes mayonnaise

Marmite de dorade sébaste MSC sauce crème

Ratatouille BIO

Pommes de terre

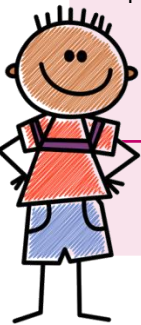
Saint Paulin

Fruit de saison BIO

Lait nature

Cake marbré maison

Fruit de saison



Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances allergènes. Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs.

Toute l'équipe de Quadrature Restauration vous souhaite un bon appétit.

